BLODGETT BLODGETT BLODGETT BLODGETT

BLODGETT BLODGETT BLODGETT

BLODGETT BLODGETT BLODGETT BLODGETT

HydroVection™

HV-50

MANUEL D'INSTALLATION - FONCTIONNEMENT - ENTRETIEN

BLODGETT OVEN COMPANY

www.blodgett.com

44 Lakeside Avenue, Burlington, Vermont 05401 USA Telephone: (802) 658-6600 Fax: (802)864-0183

PN 56339 Rev G (10/15)

© 2015 - G.S. Blodgett Corporation

Adresse de votre agence de service:

Modèl

Numéro de série

Installateur de votre four

Contrôleur de l’installation de votre four

IMPORTANT

AVERTISSEMENT: Une installation, un ajustement, une altération, un service ou un entretien non conforme aux normes peut causer des dommages à la propriéte, des blessures ou la mort. Lisez attentivement les directives d'installation, d'opération et d'entretien avant de faire l'installation ou l'entretien de cet équipement.

LES INSTRUCTIONS À RESPECTER AU CAS OÙ L'UTILISATEUR PERÇOIT UNE ODEUR DE GAZ DOIVENT ÊTRE AFFICHÉES DANS UN ENDROIT BIEN VISIBLE. Vous pouves vous les procerer auprès de votre fournissear de gaz local.

AVERTISSEMENT

Ne pas entreposer ni utiliser de l'essence ni d'autres vapeurs ou liquides inflammables dans le voisinage de cet appariel, ni de tout autre appareil.

Les informations données dans le présent manuel sont importantes pour installer, utiliser et entretenir correctement ce four. Le respect de ces instructions et procédures permettra d'obtenir de bons résultats de cuisson et une longue durée de service sans problèmes. Veuillez lire le présent manuel et le conserver pour pouvoir vous y reporter à l'avenir.

ERREURS: Les erreurs de description, de typographie ou d'illustration font l'objet de corrections. Les caractéristiques sont sujettes à modifications sans préavis.

TABLE DES MATIÈRES

INSTALLATION

Description du four 2
Branchements de Service - Normes et Codes 3
Emplacement du four et mise de niveau et Ventilation 4
Assemblage du four sur le support 5
Superposition 7
Raccordement de la plomberie 8
Raccordement à l'électricité 9

UTILISATION

Commandes standard 10
Commande MenuSelect™ 12
SmartTouch - Commandes à écran tactile 18

ENTRETIEN

Procédure de fonctionnement du pulvérisateur 32
Nettoyage et entretien préventif 33

Installation

Description du four

À PROPOS DE LA HYDROVECTION

Les fours Hydrovection de Blodgett sont des appareils haut de gamme fabriqués en acier inoxydable de première qualité en faisant appel à des procédés supérieurs.

Le ventilateur à deux vitesses est doté d'un dispositif de protection pour les doigts et alimenté par un puissant moteur silencieux. Le condenseur aspire l'excès de vapeur de l'appareil. La condensation et les eaux usées sont continuellement évacuées.

L'isolant de haute qualité empêche un rayonnement thermique excessif et aide à conserver l'énergie.

Le four a un 11 po stand élevé pour de doubles unités de pile et un 29 po. stand élevé pour les fours simples.

La porte pratique du four est dotée d'un hublot et possède un grand rayon d'ouverture. La poignée de la porte est facile à saisir, même avec des mains mouillées ou grasses.

La disposition simple des commandes facilite l'utilisation de l'appareil. Même un cuisinier inexpérimenté peut facilement utiliser l'appareil grâce à un système de pictogrammes explicites. La troisième fonction du sélecteur, le mode Cool Down (refroidissement), permet de refroidir rapidement la cavité du four lorsque la porte est ouverte.

L'appareil exige un nettoyage minime. L'intérieur est vaporisé d'une solution nettoyante à action instantanée qui réagit avec avec l'humidité pour éliminer les croûtes et les taches. La conception du four-étuveur Combi assure un entretien facile. Les soudures sont étanches à l'eau, ce qui permet de rincer la cavité du four après le nettoyage à la vapeur.

SPÉCIFICATIONS DE PLOMBERI	
EAU	
Pression d'eau	30 lb/po2 (207 kPa) minimum 50 lb/po2 (345 kPa) maximum
Raccordement d'eau	Boyau d'eau froide 3/4 po - Eau froide seulement
Réglage du régulateur d'eau	Prérégler à 30 lb/po2 (207 kPa)
Conditions requises minimum	Total des solides en suspension (TDS) - doit être moins que 40-125 parties par million Dureté totale de l'eau - 35-100 parties par million Chlorides - doit être moins que 25 parties par million Silica: <13 ppm Chlorine - <0.2 parties par million Chloramine - <0.2 parties par million Le pH de l'eau - 7.0-8.5
DRAINAGE	
Type de drain	Drain de mise à l'air libre
Raccordement du drain	1" NPT Mâle
Température maximale de l'eau au drainage	60ºC (140ºF)

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES							
TENSION	**FRÉQUENCE**	**KW**	**PHASE**	**CHARGE MAXIMALE (AMPÈRES)**			**MOTEUR**
				L1	L2	L2	
208	60	13	3	38	38	34	3/4 HP, 208-240V, 3 phase, 2.6 amps
240	60	13	3	31	31	29	3/4 HP, 208-240V, 3 phase, 2.6 amps

Branchements de Service - Normes et Codes

LES CONSEILS D'INSTALLATION ET D'ENTRETIEN CONTENUS DANS CE MANUEL NE S'ADRESSENT QU'Á UN PERSONNEL QUALIFIÉ. UN PERSONNEL NON QUALIFIE PEUT SE BLES SER ET/OU ABÎMER LE FOUR LORS DE SON INSTALLATION ET/OU SON ENTRETIEN.

Un personnel d'installation qualifié est représenté soit par des personnes physiques, soit par un société, une usine, une corporation qui en personne ou par l'intermédiaire d'un représentant s'engage à et est responsable de:

- l'installation ou le remplacement de conduits de gaz, ou le branchement, l'installation, la réparation ou l'entretien de l'équipement.
- l'installation du câblage électrique reliant le compteur d'électricité, l'armoire électrique ou la prise de courant à l'appareil électrique.

Le personnel d'installation qualifié doit être expérimenté dans ce type de travail, s'être familiarisé avec toutes les précautions requises et respecter tous les réglements promulgués par les autorités provinciales ou locales compétentes.

Installation aux États-Unis et au Canada

Les branchements de gaz doivent être en accord avec les codes locaux, ou en l'absence de codes locaux, avec le Code National du Gaz de Chauffage, ANSI Z223.1/NFPA 54 ou le Code d'Installation du Gaz Naturel et du Propane CSA B149.1 si applicable.

L'installation doivent être en accord avec les codes locaux, ou en l'absence de codes locaux, avec le Code Électrique National (National Electrical Code), ANSI/NFPA 70-Dernière édition et/or Code Électrique Canadien CSA C22.1 si applicable.

L'appariel doit etre installe avec l'empechement de refoulement selon les codes federale, provincial et locaux.

Généralités concernant les installations à l'exportation et l'Australie

Les installations doivent être conformes avec les normes d'installation locales et nationales. Les codes locaux d'installation peuvent varier. Pour toute question concernant l'installation et/ou le fonctionnement correct du four Blodgett, prendre contact avec le distributeur local. S'il n'y a pas de distributeur local, appeler la Blodgett Oven Company au 0011-802-658-6600.

Installation

Emplacement du four et mise de niveau et Ventilation

RESPONSABILITÉS DU PROPRIÉTAIRE

Responsabilités de l'installation avant l'inspection de mise en service

Vous avez droit à une inspection de mise en service gratuite effectuée dès que possible par notre représentant. Avant que cette personne se présente pour effectuer la mise en service, vous devez vous assurer de satisfaire déjà aux exigences suivantes :

1. Le four est déballé, empilé (s'il y a lieu) et mis en place.

   REMARQUE: Veuillez se référer à la superposition en ce manuel.

Charges maximales sure une tablette - 27.3 kg (60lb)

EMPLACEMENT DU FOUR

Il est important de bien choisir l'emplacement de votre four afin d'en augmenter les performances et l'utilité.

Vous devez conserver un dégagement minimal entre le four et toute construction combustible ou non combustible. Consultez le tableau ci-dessous.

De plus, il est recommandé de respecter les dégagements suivants pour l'entretien.

- Parois latérales du four - 30 cm (12 po)
- Paroi arrière du four - 30 cm (12 po)

MODÈLE DU FOUR	DÉGAGEMENT ACCEPTABLE		
	Côté droit	Côté gauche	Arrière
HV-50E	0" (0mm)	0" (0mm)	0" (0mm)

REMARQUE: Blodgett recommande 4 "dégagement de toute source de chaleur sur le côté de panneau de contrôle du four, un bouclier thermique en option sont à considérer.

VENTILATION

On ne saurait trop insister sur la nécessité de prévoir un système d'aération bien conçu. Un tel système permettra au four de bien fonctionner, tout en évacuant les vapeurs et produits de combustion gênants de la zone d'utilisation.

L'extraction des fumées de combustion de l'appareil doit se faire au moyen d'un groupe d'aspiration à commande mécanique. Celui-ci doit être dimensionné de façon à ce qu'il recouvre entièrement l'appareil, tout en dépassant d'au moins 15 cm de tous les côtés qui ne sont pas contigüs à un mur. Le groupe doit avoir la capacité qui convient et un appoint d'air adéquat doit être prévu.

⚠ AVERTISSEMENT!!

Une mauvaise extraction des fumées de combustion du four peut mettre en danger la santé de l'opérateur. Elle aura également pour résultats des problèmes de fonctionnement, une cuisson laissant à désirer et de possibles dégâts subis par le matériel. Les dégâts résultant directement d'une aération inadéquate ne seront pas couverts par la garantie offerte par le fabricant.

Si cet appareil est installé dans le Commonwealth du Massachusetts, il doit s'emboîter avec le système de sortie de la hotte, de sorte que l'appareil puisse fonctionner seulement quand le système de sortie de la hotte est en marche.

Mises en service américaines et canadiennes

Se reporter aux codes locaux de la ventilation. En l'absence de codes locaux, se reporter au code national de la ventilation intitulé "Normes pour l'installation d'équipements pour l'enlèvement des fumées et vapeurs grasses provenant d'équipements commerciaux pour la cuisine", NFPA-96- Édition la plus récente.

Mise en service dans les autres pays

L'installation doit respecter les normes nationales et locales, qui varient selon le pays. Si vous avez des questions sur les méthodes d'installation acceptables ou sur le fonctionnement de votre appareil, veuillez communiquer avec votre détaillant. S'il n'y a aucun détaillant dans votre région, veuillez communiquer avec Blodgett Combi au 0011-802-658-6600.

Assemblage du four sur le support

REMARQUE: le four pèse environ 159 kg (350 lb); nous recommandons donc de le soulever à l'aide d'un mécanisme de levage tel un chariot élévateur à fourche ou un Genie Lift.

1. Retirer les boulons qui retiennent les ferrures du four à la palette lors de l'expédition.
2. Ouvrir la porte du four, puis enlever les grilles latérales et le déflecteur qui se trouvent à l'intérieur de la cavité du four.
3. Découper un bout de carton mesurant 457 mm par 660 mm (18 po par 26 po) et le placer à l'intérieur de la cavité, au-dessus des éléments, afin de protéger le four des fourches du chariot.
4. Ajuster les fourches en laissant un espace maximal de 406 mm (16 po) entre elles afin de pouvoir les introduire entre les éléments du four et le côté droit de la cavité.

Figure 1

5. Soulever le four au-dessus de la hauteur du support.
6. Retirer les ferrures qui se trouvent dans le bas du four et conserver les boulons que vous utiliserez à l'étape 8.
7. Positionner le support sous le four en s'assurant que les bras de support sont placés du côté droit lorsqu'on fait face au four. Affleurer le four avec l'avant du support et le mettre en place en l'abaissant.

Figure 2

8. Fixer le four au support au moyen des boulons qui ont été enlevés à l'étape 6.

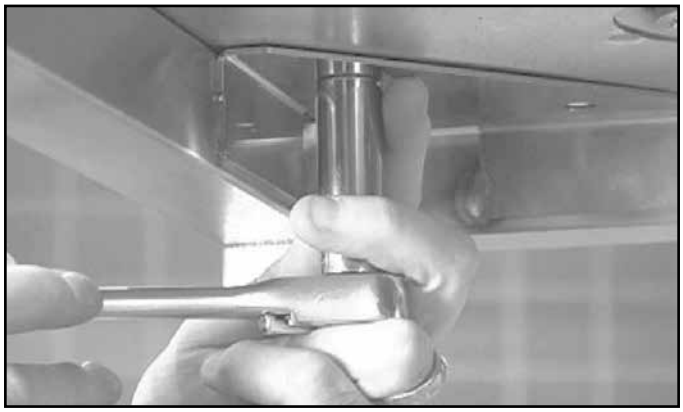


Figure 3

Installation

Assemblage du four sur le support

MISE À NIVEAU DU FOUR

1. Mettre un niveau sur le dessus du four, puis desserrer les vis de serrage fixées sur le côté de chaque roulette. Tourner le collier de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre pour soulever le four et dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour l'abaisser.
2. Une fois le four de niveau, resserrer les roulettes en tournant les deux vis de serrage situées sur le côté de chaque roulette.

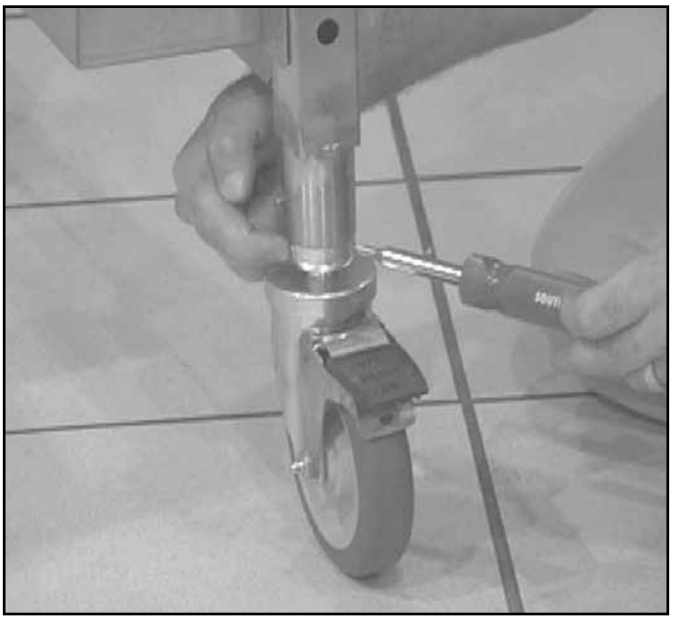


Figure 4

Superposition

ATTENTION !!

Seul un installateur qualifié peut effectuer la superposition des appareils. Les appareils sont lourds. Assurez-vous d'utiliser des outils et des méthodes appropriés pour soulever et superposer les appareils.

1. Attachez le stand au four inférieur.
2. Placez le four du haut sur le four du bas. Assurez-vous que les quatre côtés sont bien alignés.
3. Boulonnez les deux fours ensemble sur le support utilisant deux courroies de empilement.

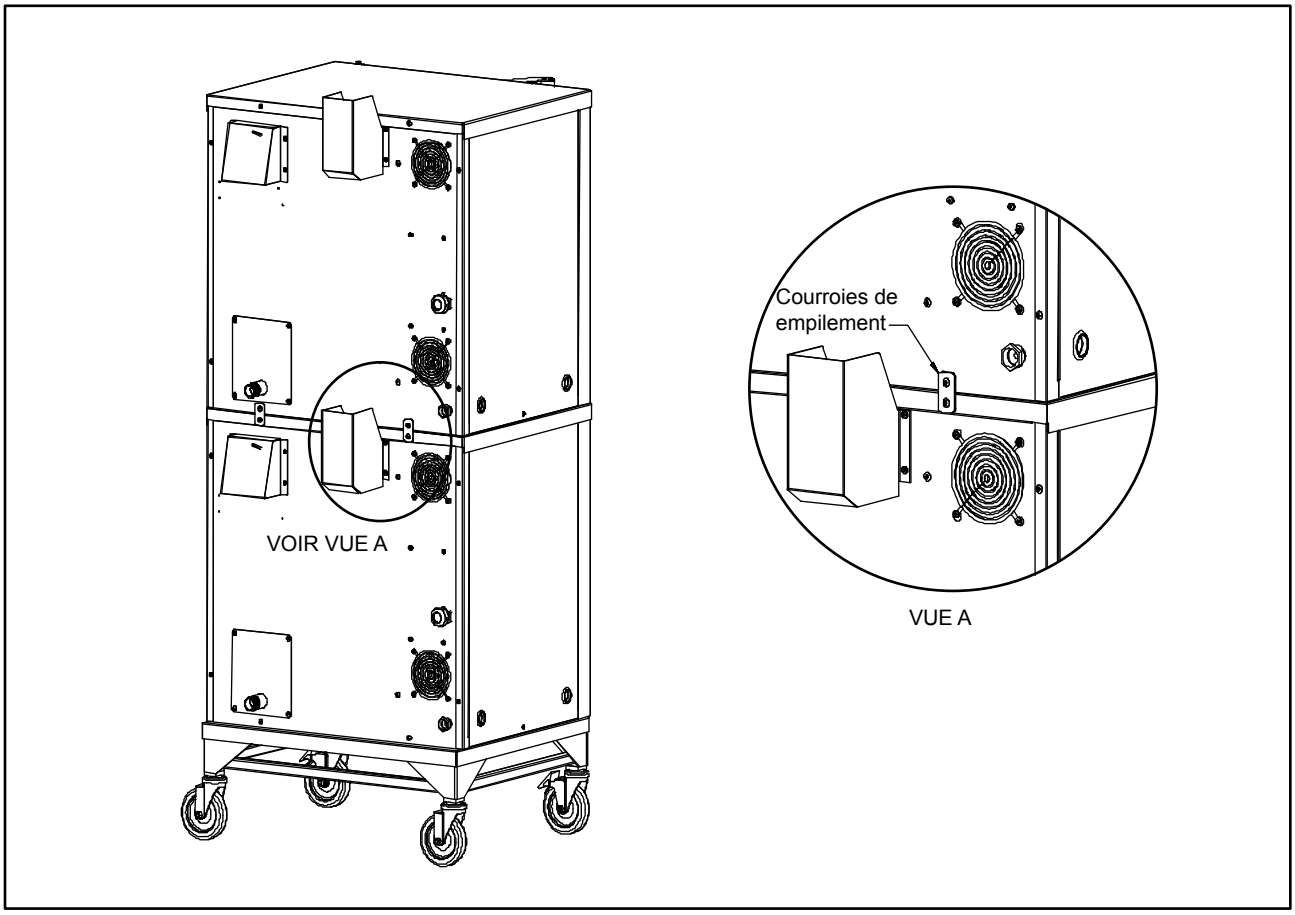


Figure 5

Installation

Raccordement de la plomberie

RACCORDEMENT À L'EAU

REMARQUE: Doit employer l'EAU FROIDE SEULEMENT.

Raccordez l'appareil à une source d'eau propre au moyen d'un boyau de pression muni de raccords de 19 mm GHT (3/4 po). Consultez la Figure 18 pour le raccordement. Prévoyez l'installation d'un robinet d'arrêt à proximité du four.

⚠ ATTENTION !!

L'utilisation de l'appareil non équipé du régulateur d'eau annule votre garantie.

Ce produit doit être installé par un plombier ou un monteur d'installations au gaz accrédité, si installé dans le Commonwealth du Massachusetts.

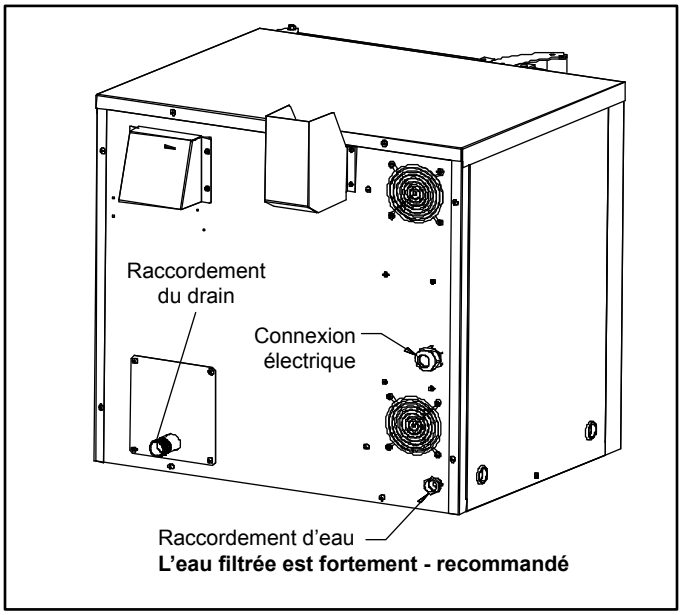


Figure 6

RACCORDEMENT DU DRAIN

Acheminez le drain jusqu`à un fossé de drainage dans le plancher et évitez d'utiliser des boyaux qui pourraient s'affaisser et entraîner des accumulations d'eau. La tuyauterie souple de vidange ne devrait pas être submergée dans l'eau. Le client est responsable de fournir la tuyauterie raccordant le four et le drain.

Raccordement à l'eau et à l'égout particulier à la ville de Los Angeles

1. Chaque conduite de vidange raccordée à l'appareil doit être acheminée sans déclivité ou fléchissement pour se terminer au-dessus du niveau de trop-plein d'un récipient d'eaux usées indirectes homologué.
2. L'appareil doit être installé conformément aux instructions imprimées du fabricant et aux éditions de 1999 du LAPC et du LAMC.
3. Un dispositif de protection contre le retour d'eau peut être exigé par les codes locaux. Dans ce cas, installez-le sur le système d'eau potable, directement en amont de l'appareil. Ce dispositif doit être l'un des suivants : un reniflard de type anti-vide homologué installé à au moins 12 po au-dessus du point le plus élevé, un disconnecteur à deux clapets de non-retour ou un disconnecteur hydraulique principal à pression réduite.

Raccordement à l'électricité

Tous les modèles

REMARQUE: Seul un technicien qualifié peut effectuer le raccordement à l'électricité.

Avant de procéder au raccordement à l'électricité des appareils, assurez-vous que la source d'alimentation est conforme aux spécifications de tension, d'intensité et de phase indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil.

Le disjoncteur raccordé à cet appareil doit être doté de contacts espacés d'au moins 0,076 po (2 mm). Le disjoncteur doit respecter toutes les normes d'installation nationales et locales.

L'installation de tous les appareils doit se conformer aux codes d'électricité nationaux et locaux.

Le schéma de câblage se trouve à l'intérieur du panneau latéral amovible.

REMARQUE: Débranchez la source d'alimentation électrique de l'appareil avant de procéder à l'entretien.

⚠ ATTENTION !!

Une installation non conforme annule votre garantie.

Un collier de serrage est fourni pour le cordon d'alimentation. L'installateur doit fournir un cordon qui répond à toutes les normes d'installation nationales et locales.

⚠ ATTENTION !!

Si le cordon d'alimentation est endommagé, remplacez-le par un cordon spécial ou un dispositif fourni par le fabricant ou par un réparateur reconnu.

Utilisation

Commandes standard

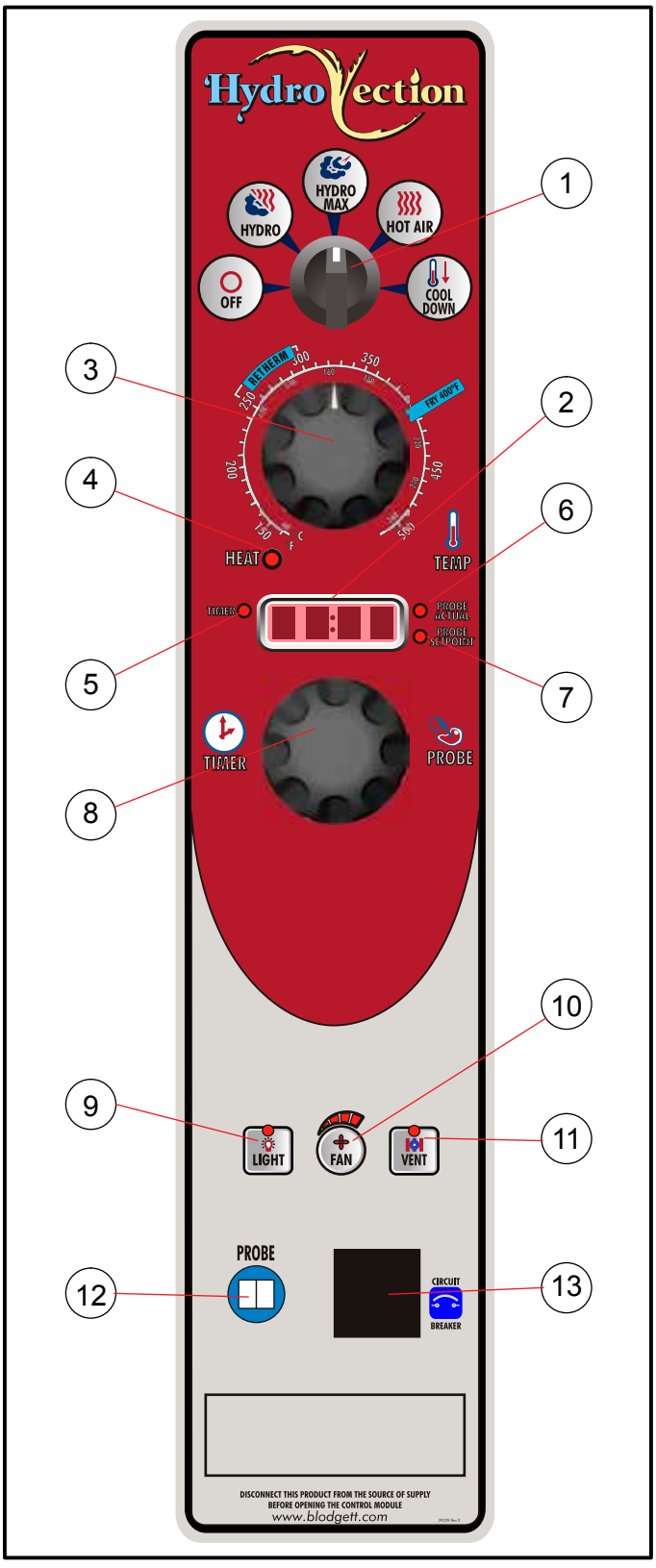


Figure 7

IDENTIFICATION DES COMMANDES

1. COMMUTATEUR DE SÉLECTION DE MODE - Met le four sous ou hors tension. Permet de sélectionner entre les modes de cuisson à la humidité (Hydro, 30% humidité) ou (Hydro Max, 100% humidité), à l'air chaud (Hot Air), ou de refroidissement graduel (Cool Down).
2. ÉCRAN D'AFFICHAGE - Affiche le temps de cuisson et la température.
3. CADRAN DE SÉLECTION DE TEMPÉRATURE - Permet de sélectionner la température de cuisson désirée.
4. LAMPE INFRAROUGE : S'allume lorsque le four nécessite de la chaleur.
5. DÉL MINUTERIE (TIMER) : S'allume lorsque l'écran affiche le temps de cuisson.
6. DÉL TEMPÉRATURE RÉELLE SONDE (PROBE ACTUAL) : S'allume lorsque l'écran affiche la température réelle à l'extrémité de la sonde.
7. DÉL TEMPÉRATURE RÉGLAGE SONDE (PROBE SET POINT) : S'allume lorsque l'écran affiche la valeur de réglage de la température du cœur du produit cuit (à l'extrémité de la sonde).
8. BOUTON MINUTERIE-SONDE (TIMER/PROBE) : Sert à sélectionner et à établir le temps de cuisson ou la température cible à l'extrémité de la sonde.
9. TOUCHE LUMIÈRES (LIGHTS) : Appuyez sur cette touche pour allumer ou éteindre les lumières intérieures du four.
10. TOUCHE VITESSE SOUFFLANTE (FAN SPEED) : Sert à sélectionner la vitesse de la soufflante.
11. TOUCHE ÉVENT (VENT) : Sert à ouvrir ou fermer l'évent afin de libérer l'enceinte du four de la vapeur.
12. RACCORDEMENT DE LA SONDE : Sert à raccorder la sonde de température à la commande.
13. DISJONCTEUR - Sert à mettre le four sous ou hors tension.

CUISSON EN MODE MINUTERIE

1. Appuyez sur le BOUTON MINUTERIE-SONDE (TIMER/PROBE) (8) pour sélectionner le mode minuterie. La DÉL MINUTERIE (TIMER) s'allume.
2. Tournez le commutateur de SÉLECTION DE MODE (1) à la fonction désirée.
3. Réglez le CADRAN DE SÉLECTION DE TEMPÉRATURE (3) à la température de cuisson désirée.
4. Une fois que le four a atteint la température de cuisson, chargez le produit.
5. Faites tourner le bouton pour saisir le temps de cuisson désiré à l'écran. Vous pouvez effacer l'affichage en faisant tourner le bouton en sens antihoraire. La minuterie amorce d'elle-même le compte à rebours.
6. Vous pouvez modifier la température, le temps de cuisson et le mode en tout temps durant le processus de cuisson.
7. Lorsque la minuterie atteint 00:00, le signal sonore se fait entendre. Appuyez sur le BOUTON MINUTERIE-SONDE (TIMER/PROBE) (8) ou faites-le tourner en sens antihoraire pour arrêter l'avertisseur sonore. Retirez le produit du four.

CUISSON À LA SONDE

1. Appuyez sur le BOUTON MINUTERIE-SONDE (TIMER/PROBE) (8) pour sélectionner le mode à la sonde. La DÉL SONDE (PROBE SETPOINT) (7) s'allume.
2. Faites tourner le bouton pour saisir la température finale de cuisson désiré à l'écran.
3. Insérez la sonde de température dans le produit. Chargez le produit dans le four et fermez la porte. Assurez-vous que l'embout de la sonde se trouve à l'extérieur du four et suffisamment éloigné de la porte.
4. Raccordez la sonde à la CONNEXION DE SONDE (PROBE) (12) au bas de la commande.
5. Appuyez de nouveau sur le BOUTON MINUTERIE-SONDE (TIMER/PROBE) (8) pour faire afficher la température réelle à l'extrémité de la sonde.
6. Lorsque le cour du produit atteint la température de cuisson finale, le signal sonore se déclenche.

REFROIDISSEMENT GRADUEL

REMARQUE: Le four peut se refroidir rapidement en prévision de génération de vapeur, de nettoyage, etc.

1. Pour faire refroidir la cavité du four, ouvrez la porte et sélectionnez l'option de refroidissement graduel (COOL DOWN) sur le commutateur de SÉLECTION DE MODE (1).

Utilisation

Commande MenuSelect™

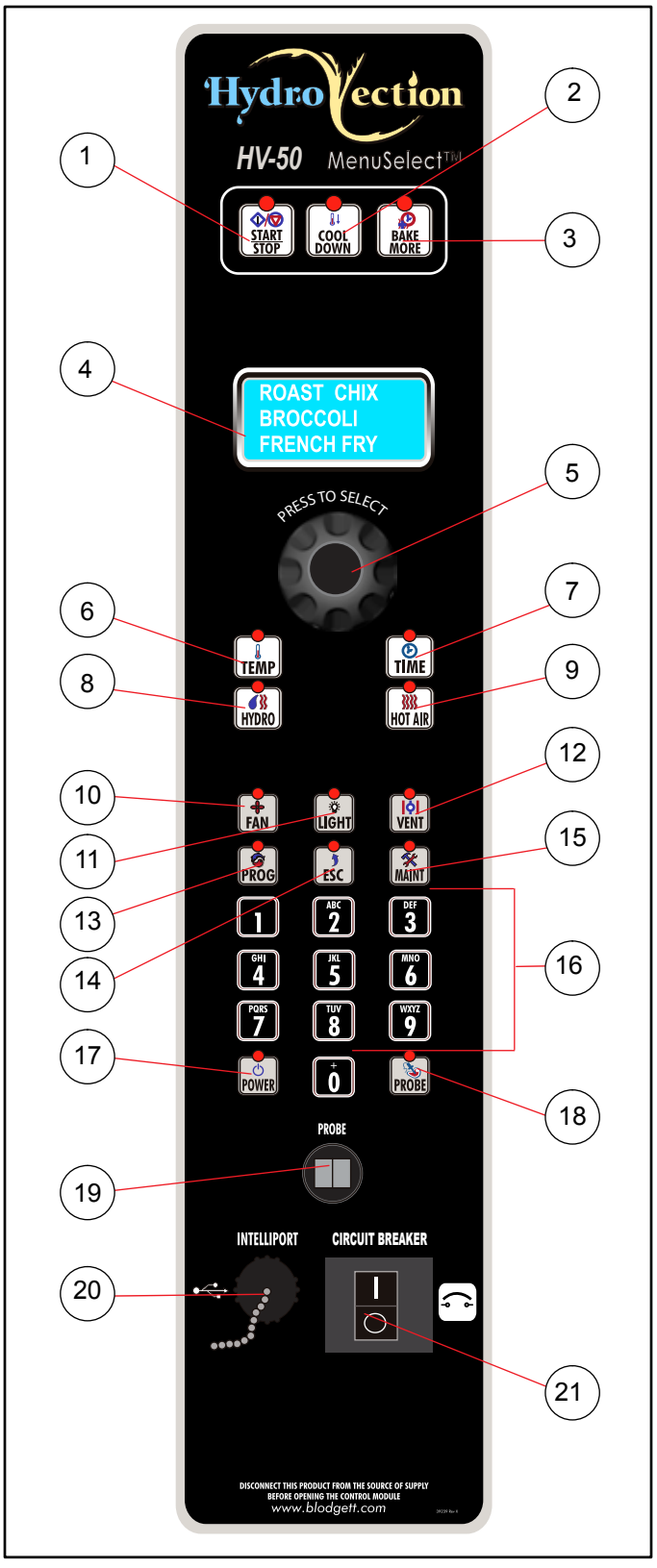


Figure 8

DESCRIPTION DES COMMANDES

1. TOUCHE « START/STOP » (DÉPART/ARRÊT) - enfoncer pour démarrer, annuler ou interrompre la cuisson.
2. TOUCHE « COOL DOWN » (REFROIDISSEMENT) - débute le cycle de refroidissement du four
3. TOUCHE « BAKE MORE » (CUIRE DAVANTAGE) - enfoncer à la fin du cycle de cuisson pour poursuivre la cuisson, à intervalles d'une minute
4. AFFICHEUR - affiche l'heure ou la température et autres informations sur le fonctionnement et/ou la programmation du four.
5. JAUGE DE SÉLECTION - permet d'entrer les intervalles déterminés, le temps, et les réglages programmables. Permet aussi de choisir le produit programmé.
6. TOUCHE « TEMP » - permet de régler ou de modifier la température de cuisson.
7. TOUCHE « TIME » (TEMPS) - permet de régler ou de modifier le temps de cuisson.
8. TOUCHE HYDRO : Appuyer sur cette touche pour passer au mode de hydro
9. TOUCHE AIR CHAUD (HOT AIR) : Appuyer sur cette touche pour passer au mode de cuisson à l'air chaud.
10. TOUCHE VENTILATEUR (FAN) : Appuyer sur cette touche pour sélectionner la vitesse du ventilateur.
11. TOUCHE « LIGHT » (ÉCLAIRAGE) - enfoncer pour allumer et éteindre l'éclairage.
12. TOUCHE « VENT » (ÉVENT) - enfoncer pour ouvrir et fermer manuellement l'évent du four
13. TOUCHE PROGRAMMATION (PROGRAM) : Appuyer sur cette touche pour accéder au mode de programmation du produit et enregistrer les paramètres établis.
14. TOUCHE ÉCHAPPEMENT (ESCAPE) : Appuyer sur cette touche pour reculer d'une étape dans le cadre de la programmation.
15. TOUCHE MAINTENANCE : Appuyer sur cette touche pour passer au mode de programmation gestionnaire et enregistrer les paramètres établis.
16. CLAVIER ALPHANUMÉRIQUE - permet de programmer des recettes.

17. TOUCHE « POWER » (PUISSANCE) - permet de placer les commandes en/hors le mode d'attente
18. TOUCHE SONDE (PROBE) : Appuyer sur cette touche pour utiliser la cuisson à la sonde.
19. CONNEXION DE SONDE (CORE PROBE CONNECTION) : Raccorder la sonde de température à cette prise lorsque vous utilisez la cuisson à la sonde.
20. Port USB et COUVERCLE - Sert à transmettre les recettes et les données à ou depuis la commande.
21. DISJONCTEUR - Sert à mettre le four sous ou hors tension.

MISE EN MARCHE DU FOUR

1. S'assurer que le commutateur d'arrêt et(ou) le contacteur de disjoncteur sous le panneau de commande se trouve(nt) à la position en fonction (ON). Le message OFF PRESS POWER KEY TO START (HORS FONCTION - ENFONCER LA TOUCHE POWER POUR DÉBUTER) clignote dans l'afficheur.

   REMARQUE: Si l'horloge en temps réel et les fonctions d'éveil automatique sont activées, le message PRESS POWER KEY TO START AUTO START (APPUYER TOUCHE POWER POUR DÉBUTER DÉMARRAGE AUTOMATIQUE) paraît dans l'afficheur.

2. Enfoncer la touche POWER (17). L'écran affiche PREHEAT et le four chauffe jusqu'à la dernière température établie manuellement en mode de cuisson à l'air chaud. READY / IDLE clignote dans l'afficheur et l'alarme retentit à cinq reprises quand le four atteint la température de cuisson.

MODE DE CUISSON MANUELLE

1. Tourner la JAUGE DE SÉLECTION (5) jusqu'à ce que MANUAL paraisse dans l'afficheur.
2. Enfoncer la touche TIME (7). Tourner la jauge ou utiliser le clavier alphanumérique pour entrer le temps de cuisson désiré. Appuyer au centre de la jauge pour déterminer le temps de cuisson.

   REMARQUE: On peut régler la durée de cuisson par progression d'une minute à l'aide de la jauge. Pour régler la durée de cuisson par progression de moins d'une minute, utiliser le clavier alphanumérique.

3. Enfoncer la touche TEMP (6). Tourner la jauge ou utiliser le clavier alphanumérique pour entrer la température de cuisson désirée. Appuyer au centre de la jauge pour déterminer la température de cuisson. Le four préchauffe à la nouvelle température.

   REMARQUE: On peut régler la température de cuisson par progression de 5 degrés à l'aide de la jauge. Pour régler la température de cuisson par progression de moins de 5 degrés, utiliser le clavier alphanumérique.

4. Appuyer sur la touche du mode désiré : Hydro ou air chaud (Hot Air).

   Si on sélectionne le mode Hydro, tourner la jauge ou utiliser le clavier alphanumérique afin de spécifier le pourcentage d'humidité désiré.

5. Quand READY / IDLE clignote dans l'afficheur, ouvrir les portes. Charger le produit.
6. Enfoncer la touche START/STOP (1) pour débuter le cycle de cuisson. La minuterie effectue le compte à rebours, et l'affichage alterne entre le mode de cuisson et le nom du produit.

PROGRAMMATION D'UN CYCLE DE CUISSON

1. Tourner la JAUGE (1) jusqu'à ce que le nom du produit soit en surbrillance. Appuyer au centre de la jauge pour sélectionner.Le four préchauffe jusqu'à la température programmée sous le bon mode de cuisson. Le message READY / IDLE clignote dans l'afficheur et l'alarme retentit à cinq reprises quand le four atteint la température de cuisson désirée.
2. Ouvrir les portes. Charger le produit.
3. Enfoncer la touche START/STOP (1) pour débuter le cycle de cuisson. La minuterie effectue le compte à rebours, et l'affichage alterne entre le mode de cuisson et le nom du produit.

CUISSON À LA SONDE

1. Appuyer sur la touche SONDE (PROBE) (18) pour sélectionner le mode de cuisson à la sonde. L'écran affiche CORE PROBE COOK & HOLD. Tourner la jauge afin de sélectionner OUI (YES) ou NON (NO). Appuyer sur le centre de la jauge pour confirmer votre sélection.

Commande MenuSelect™

Si on sélectionne OUI (YES), le mode de cuisson et de maintien de température (Cook & Hold) se met en fonction. Ce mode de cuisson fait baisser la température de la cavité du four jusqu'à la température finale de cuisson du produit à mesure que ce dernier cuit.

Si on sélectionne NON (NO), le mode de cuisson et de maintien de température (Cook & Hold) demeure hors fonction, et la cavité maintient la température de cuisson.

2. Tourner la jauge pour sélectionner la température finale de cuisson désirée à l'écran. Appuyer sur le centre de la jauge pour confirmer la sélection de la température finale de cuisson.

3. Appuyer sur la touche TEMP (6). Tourner la jauge ou utiliser le clavier alphanumérique pour établir la température de cuisson désirée. Appuyer sur le centre de la jauge pour confirmer la sélection de cette température de cuisson. Le four se met à préchauffer jusqu'à la nouvelle température.

   REMARQUE: On peut régler la température de cuisson par progression de 5 degrés à l'aide de la jauge. Pour régler la température de cuisson par progression de moins de 5 degrés, utiliser le clavier alphanumérique.

4. Appuyer sur la touche du mode désiré : Hydro ou air chaud (Hot Air).

   Si on sélectionne le mode Hydro, tourner la jauge ou utiliser le clavier alphanumérique afin de spécifier le pourcentage d'humidité désiré.

5. Insérer la sonde jusqu'au cœur du produit. Placer le produit dans le four et refermer la porte. S'assurer que l'embout de la sonde se trouve à l'extérieur du four et suffisamment éloigné de la porte.

6. Raccorder la sonde à la CONNEXION DE SONDE (PROBE CONNECTION) (19) au bas de la commande.

   REMARQUE: Éviter de raccorder la sonde avant d'avoir sélectionné le mode de cuisson.

7. L'écran affiche la température réelle à la sonde (au cœur du produit) ainsi que la température établie du four.

8. Lorsque le cœur du produit atteint la température finale de cuisson, le signal sonore se déclenche.

9. Appuyer sur la touche de démarrage et d'arrêt (START/STOP) (1) pour mettre le signal sonore à l'arrêt.

   En mode de cuisson et de maintien de température (Cook & Hold) : La température de la cavité continue de baisser en chute libre jusqu'à la température finale de cuisson du produit, et l'écran effectue un compte de temps pour informer l'utilisateur du temps écoulé depuis le début du maintien du produit. Déconnecter la sonde de la prise, sortir le produit du four et retirer la sonde du produit lorsque ce dernier est prêt.obe and remove the product when ready.

   Si on n'utilise pas le mode de cuisson et de maintien de température (Cook & Hold) : La cavité demeure à la température de cuisson. L'écran n'effectue aucun compte de temps. Déconnecter la sonde de la prise, sortir le produit du four et retirer la sonde du produit lorsque le signal sonore se déclenche.

DURANT LE CYCLE DE CUISSON

Pour éliminer l'humidité à l'intérieur du four

1. Enfoncer la touche VENT (12). Cette opération ouvre manuellement le ventilateur. Enfoncer à nouveau la touche pour le fermer.

Pour interrompre un cycle de cuisson

1. Pour interrompre un cycle de cuisson en tout temps, enfoncer la touche START/STOP (1). Le DEL sur la touche start/stop clignote. Le cycle de cuisson s'interrompra jusqu'à ce que la touche soit enfoncée de nouveau.

Pour annuler le cycle de cuisson

1. Pour annuler le cycle de cuisson, appuyer et maintenir enfoncée la touche START/STOP (1).

FIN DU CYCLE DE CUISSON

1. Une alarme retentit et le message DONE.

2. Pour poursuivre la cuisson, enfoncer la touche BAKE MORE (3). Un temps de cuisson additionnel d'une minute s'ajoutera chaque fois que la touche est enfoncée.

3. Lorsque la cuisson requise est satisfaisante, enfoncer la touche START/STOP (1) pour arrêter l'alarme. Ouvrir la porte pour sortir le produit.

ARRÊT DU FOUR

1. Enfoncer la touche COOL DOWN (2). Le message AUTO COOL DOWN ACTUAL TEMP. (REFROIDISSEMENT AUTO DE TEMP. ACTUEL.) paraît dans l'afficheur. Pour accélérer le processus de refroidissement, ouvrir la porte et enfoncer la touche VENT (12) pour ouvrir le ventilateur.
2. Quand le four est refroidi, le message OFF PRESS POWER KEY TO START (ARRÊT APPUYER TOUCHE POWER POUR DÉMARRAGE) paraît dans l'afficheur.

REMARQUE: À la fin du cycle de refroidissement, l'éclairage s'éteint et le ventilateur se ferme automatiquement.

PRODUCT PROGRAMMING

Entrée du mode de programmation

1. Appuyer sur la touche PROGRAMME (13). Si la commande est protégée par un mot de passe, le message ENTER CODE (ENTRER CODE) paraît dans l'afficheur. Utiliser le clavier alphanumérique pour entrer le mot de passe 6647, et appuyer ensuite au centre de la jauge pour entrer le mode de programme.

Nommer une recette de produit

REMARQUE: Utiliser la procédure suivante pour nommer un nouveau produit ou modifier le nom d'un produit déjà existant.

1. Pour une nouvelle recette, tourner la jauge jusqu'au premier produit ouvert. Appuyer au centre de la jauge pour sélectionner.

   Pour modifier un nom déjà existant, tourner la jauge jusqu'au nom à modifier. Appuyer au centre de la jauge pour sélectionner.
2. Utiliser la jauge pour faire défiler jusqu'à Edit Name (Modifier nom). Appuyer au centre de la jauge pour entrer le menu du nom modifié.
3. Tourner la jauge ou utiliser le clavier alphanumérique pour sélectionner le premier caractère. Appuyer au centre de la jauge pour avancer au caractère suivant. Répéter pour entrer les autres caractères.

   REMARQUE: Les noms de produits peuvent contenir jusqu'à 10 caractères avec des espaces. Utiliser la touche No 1 pour insérer des espaces dans le nom d'une recette.

   REMARQUE: Pour sélectionner les lettres à l'aide du clavier, appuyer une fois sur la touche appropriée si vous désirez la première lettre sur la touche, deux fois pour la seconde et trois fois pour la troisième. Par exemple, appuyer trois fois sur la touche No5 pour entrer la lettre « L ».
4. Appuyer sur la touche de programmation (PROG) (13). Avec SAVE mis en évidence. Appuyer sur la jauge afin d'enregistrer le nom du produit.

Programmation d'une recette de produit

REMARQUE: La commande peut contenir 99 recettes. Chaque recette peut avoir jusqu'à six étapes de cuissons.

1. Tourner la jauge pour mettre en évidence le nom du produit à programmer. Appuyer au centre de la jauge pour sélectionner le produit.
2. Le message PRODUCT NAME : STAGE 1 (NOM DU PRODUIT : 1re ÉTAPE) paraît dans l'afficheur. Appuyer au centre de la jauge pour sélectionner l'étape.
3. Tourner la jauge ou utiliser le clavier alphanumérique pour entrer le temps de cuisson désiré. Appuyer au centre de la jauge pour déterminer le temps de cuisson.

   REMARQUE: On peut régler la durée par progression d'une minute à l'aide de la jauge. Pour régler la durée par progression de moins d'une minute, utiliser le clavier alphanumérique.
4. Tourner la jauge pour sélectionner le mode de cuisson désiré. Choisir entre les modes Hydro ou air chaud (Hot Air). Appuyer sur le centre de la jauge pour confirmer la sélection du mode de cuisson.

   Si on sélectionne le mode Hydro, tourner la jauge ou utiliser le clavier alphanumérique afin de spécifier le pourcentage de l'humidité.
5. Tourner la jauge ou utiliser le clavier alphanumérique pour entrer la température de cuisson désirée. Appuyer au centre de la jauge pour déterminer la température de cuisson.

   REMARQUE: On peut régler la température de cuisson par progression de 5 degrés à l'aide de la jauge. Pour régler la température de cuisson par progression de moins de 5 degrés, utiliser le clavier alphanumérique.

Commande MenuSelect™

6. Tourner la jauge pour sélectionner la vitesse désirée du ventilateur. Choisir entre douce, faible, haute et turbo. Appuyer sur le centre de la jauge pour confirmer la vitesse désirée du ventilateur.

UTILISATION DU PORT USB

1. Avec le four sous tension, enlevez le couvercle du port USB (20) et insérez la clé USB.
2. Appuyez sur la touche MAINTENANCE (15).
3. Tournez le cadran pour mettre PROGRAMME GESTIONNAIRE (MANAGER PROGRAM) en surbrillance. Appuyez sur le centre du cadran pour sélectionner.
4. Tournez le cadran pour mettre en surbrillance soit COPIER LA RECETTE DE USB (COPY RECIPE FROM USB) ou COPIER LA RECETTE À USB (COPY RECIPE TO USB), et appuyez sur le centre du cadran pour sélectionner.
5. Une fois la transmission achevée, appuyez sur n'importe quelle touche pour revenir au menu.
6. Tournez le cadran pour mettre SORTIE (EXIT) en surbrillance. Appuyez sur le centre du cadran pour sélectionner. Le système affiche le menu précédent.
7. Tournez le cadran pour mettre SORTIE (EXIT) en surbrillance. Appuyez sur le centre du cadran pour sélectionner.MANAGER programming

PROGRAMMATION GESTIONNAIRE

Accès au mode de programmation gestionnaire

1. Appuyer sur la touche MAINTENANCE (15). Si un mot de passe protège la commande, l'écran vous invite à saisir un code (ENTER CODE). Utiliser le clavier alphanumérique pour saisir le code de passe gestionnaire 6647; ensuite, appuyer sur le centre de la jauge pour accéder au mode de programmation.
2. Tourner la jauge afin de mettre en évidence OVEN SETUP. Appuyer sur le centre de la jauge pour confirmer la sélection du produit.

Programmation de la fonction de démarrage automatique (Auto Start)

REMARQUE: La fonction de démarrage automatique (Auto Start) permet au four de se mettre en marche à une heure programmée de la journée et de préchauffer jusqu'à une température programmée.

1. Tourner la jauge afin de mettre en évidence AUTO START. Appuyer sur le centre de la jauge pour confirmer la sélection.
2. Tourner la jauge afin de sélectionner la mise en marche (ON) ou à l'arrêt (OFF). Appuyer sur le centre de la jauge pour confirmer la sélection.

   Si on sélectionne la mise en marche (ON), l'écran se lit AUTO START 24 HOUR TIME 00:00. Tourner la jauge pour spécifier l'heure exacte à laquelle vous désirez que le four amorce le préchauffage. Appuyer sur le centre de la jauge pour sélectionner cette heure.

   L'écran affiche AUTO START TEMP XXX. Tourner la jauge pour spécifier la température de préchauffage désirée. Appuyer sur le centre de la jauge pour sélectionner cette température.

PROGRAMMATION DE LA CONFIGURATION DU FOUR

Ces menus permettent au gestionnaire de configurer les fonctions de base du four.

1. Tourner la jauge pour mettre en évidence OVEN SETUP. Appuyer sur le centre de la jauge pour confirmer la sélection de ce menu.
2. Tourner la jauge pour mettre en évidence MANAGER PROGRAM. Appuyer sur le centre de la jauge pour confirmer la sélection de ce menu.
3. Tourner la jauge pour mettre en évidence la fonction du four que vous désirez modifier. Appuyer sur le centre de la jauge pour confirmer la sélection de cette fonction. Choisir parmi les fonctions suivantes :

   Mot de passe des recettes (Recipe Password) : Sélectionner OUI (YES) ou NON (NO) pour mettre en service ou hors service la protection de la programmation des recettes par mot de passe. Si on sélectionne YES, on doit absolument saisir le code de passe 3124 pour modifier la programmation des recettes.

   Unité de mesure de température (Temp Unit) : Sélectionner les degrés F ou C.

   Température cible du refroidissement graduel (Cool Down Temp) : Sélectionner la température que le four doit atteindre en mode de refroidissement graduel (Cool Down).

   Fréquence de changement d'affichage de température (Temp Disp Rate) : Établir la fréquence, en secondes, selon laquelle l'affichage alterne entre la température réelle et la valeur de température réglée.

   Délai de réaction de saisie (Input Rsp Time) : Établir le délai alloué pour la saisie de chaque variable durant la programmation de recettes avant que la commande quitte automatiquement.

   Délai avant refroidissement (Setback Time) : Lorsque non utilisée durant une certaine période, la température du four diminue automatiquement afin de prévenir le gaspillage d'énergie. Cette variable indique la durée du délai au cours duquel la température du four demeure stable avant de fléchir.

   Signal sonore (Ready Beep) : Mettre en service (ON) ou hors service (OFF). Il s'agit du signal sonore qui se déclenche lorsque le four a atteint la température préréglée.

   Ventilateur de refroidissement en cuisson (Cook Cool Fan) : Sélectionner OUI (YES) ou NON (NO). Cette fonction permet à la commande d'afficher OPEN OVEN DOOR lorsque vous tentez de baisser la température préréglée du four.

   Rétablir valeurs du mode manuel (Restore Manual) : Sélectionner OUI (YES) ou NON (NO). Cette variable permet au four de mémoriser les derniers paramètres spécifiés en vue de la cuisson en mode manuel.
4. Une fois une fonction éditée, appuyer sur le centre de la jauge pour confirmer et enregistrer la nouvelle valeur de la fonction.
5. Une fois qu'on a édité toutes les fonctions désirées, tourner la jauge pour mettre en évidence EXIT. Appuyer sur le centre de la jauge pour quitter le mode de programmation gestionnaire.

Utilisation

SmartTouch - Commandes à écran tactile

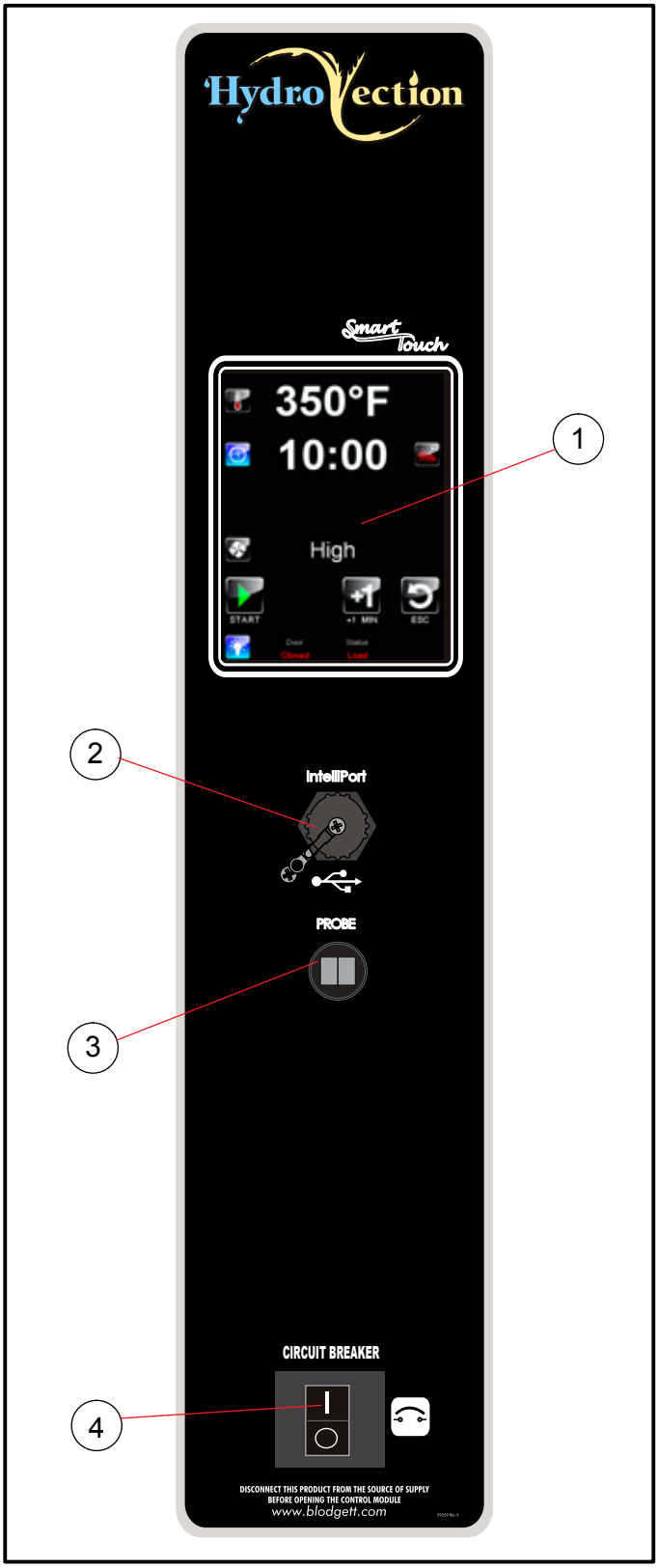


Figure 9

DESCRIPTION DES COMMANDES

1. AFFICHEUR - affiche informations sur le fonctionnement et/ou la programmation du four.
2. Port USB et COUVERCLE - Sert à transmettre les recettes et les données à ou depuis la commande.
3. CONNEXION DE SONDE (CORE PROBE CONNECTION) : Raccorder la sonde de température à cette prise lorsque vous utilisez la cuisson à la sonde.
4. DISJONCTEUR - Sert à mettre le four sous ou hors tension.

CUISSON EN MODE MANUEL

1. Sélectionnez le bouton POWER (Marche/Arrêt) pour allumer le four et passer à l'écran MANUEL.
2. Définissez les paramètres de cuisson souhaités.

   Température - Appuyez sur l'écran tactile de la température du four, puis entrez la température souhaitée sur le clavier prévu à cet effet. Appuyez sur SAVE & EXIT (Sauvegarder &Quitter), pour revenir à cet écran.

   Temps de cuisson - Appuyez sur l'écran de la minuterie, puis entrez le temps de cuisson souhaité sur le clavier prévu à cet effet. Appuyez sur SAVE & EXIT (Sauvegarder &Quitter), pour revenir à cet écran.

   Cuisson par sonde profonde - Pour utiliser la fonction de cuisson à sonde profonde, appuyez sur l'icône PROBE COOK, puis sur le texte de température qui apparaît et entrez la température interne souhaitée du produit sur le clavier fourni à cette fin. Appuyez sur la touche SAVE & EXIT (Sauvegarder et Quitter) pour revenir à l'écran de cuisson manuelle. Insérez une sonde de produit dans la sortie de la sonde sur le panneau de commande. Pour utiliser l'option HOLD (En attente), appuyez sur la touche HOLD. Une fois actionnée, la touche deviendra bleue. Pour quitter le mode de cuisson par sonde, enfoncez l'icône TIME (Durée).

   Degré d'humidité intérieure - Appuyez sur l'icône HOT AIR (Air chaud) pour réduire le degré d'humidité intérieure, par tranches de 10 %. À 0 %, le four se trouve en mode HOT AIR (Air chaud). Appuyez sur l'icône HYDRO pour augmenter le degré d'humidité intérieure, par tranches de 10% Appuyez sur le texte de % pour régler le pourcentage exact au moyen du clavier, puis appuyez sur la touche SAVE & EXIT pour revenir à l'écran de cuisson manuelle. Maintenez l'icône HOT AIR (Air chaud) enfoncée pendant une (1) seconde pour régler rapidement l'humidité à 0 %, puis maintenez l'icône HYDRO enfoncée pendant une (1) seconde pour régler rapidement l'humidité à 100 %.

   Vitesse du ventilateur - L'icône FAN (Ventilateur) étant rétroéclairée, appuyez sur l'écran tactile de la vitesse du ventilateur (modérée, basse, haute ou turbo). Lorsque Turbo s'affiche, appuyez de nouveau sur l'écran tactile pour réduire la vitesse du ventilateur à Gentle (Modérée).

Écran de mise en marche

Écran de sélection de mode de cuisson

Figure 10

SmartTouch - Commandes à écran tactile

Intervalle d'inversion du ventilateur - Pour régler la durée d'inversion du ventilateur, appuyez sur l'icône FAN REVERSAL (Ventilateur d'inversion). Appuyez ensuite l'écran de la minuterie, puis entrez l'intervalle d'inversion souhaité sur le clavier prévu à cet effet. Appuyez sur SAVE & EXIT (Sauvegarder &Quitter), pour revenir à cet écran.

Position de l'évent - On peut en tout temps ouvrir ou fermer l'évent en utilisant l'icône VENT (Évent). Lorsque l'icône est rétroéclairée, l'évent est ouvert.

Lumières - On peut en tout temps allumer ou éteindre les lumières en utilisant l'icône LIGHT (Lumières).

3. Appuyez sur l'icône START (Démarrer) pour démarrer la cuisson. Appuyez sur CANCEL (Annuler) pour interrompre la cuisson. Appuyez sur + 1 MIN pour ajouter 1 minute au temps de cuisson.

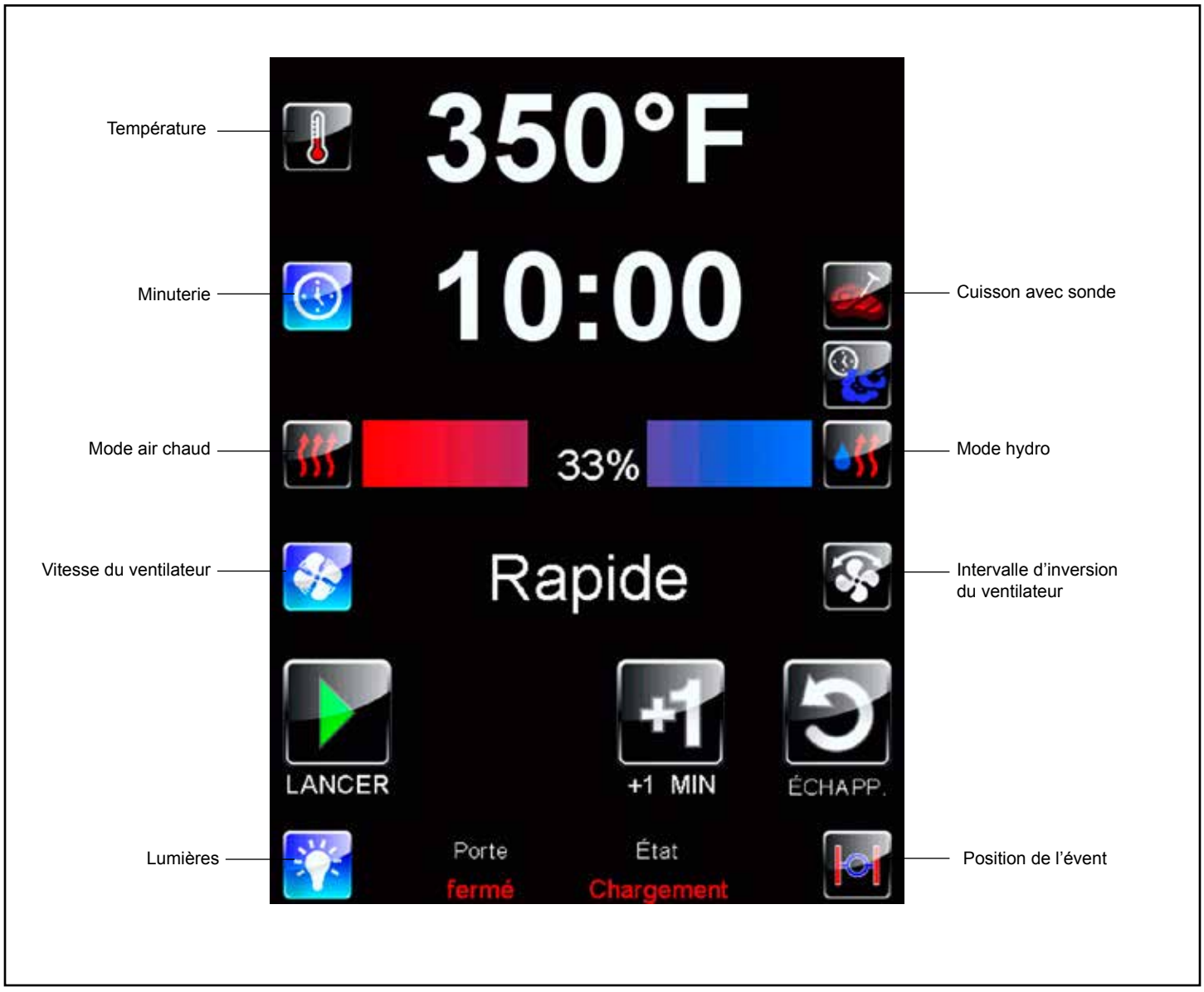


Figure 11

CUISSON EN MODE MENU

1. Sur un écran manuel, appuyez sur la touche ESC (Échappement) pour quitter l'écran illustré.
2. Sélectionnez l'icône MENU pour cuisiner à l'aide des choix de menus préprogrammés.

Figure 12

3. Poussez la touche SELECT ITEM PRODUCT ICON (Sélectionner l'élément) dans le coin supérieur droit de l'écran.

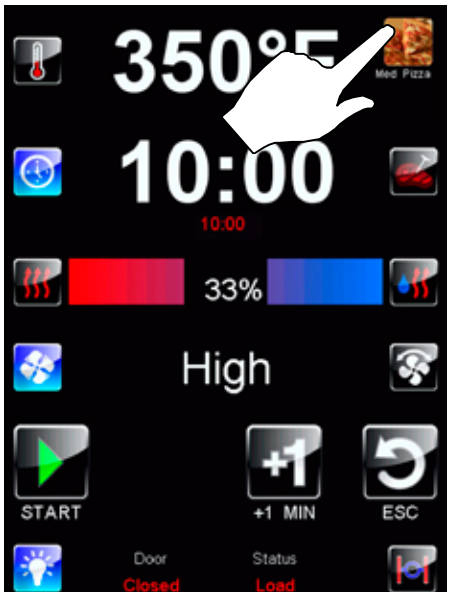


Figure 13

4. Sélectionnez la catégorie de l'aliment à cuire.

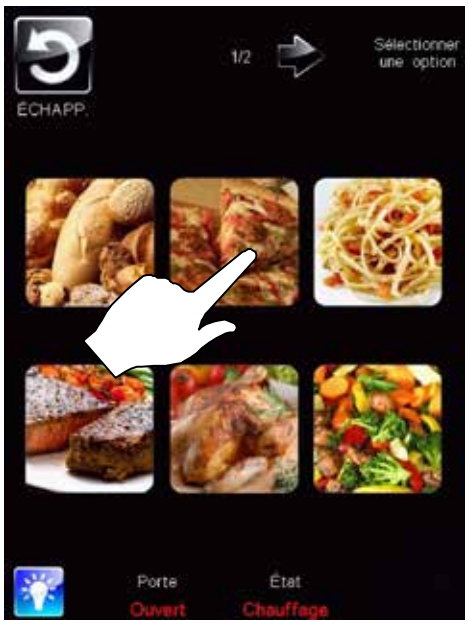


Figure 14

5. Dans la catégorie d'aliments, sélectionnez l'aliment à cuire.

Figure 15

6. Une fois l'aliment à cuire sélectionné, le système revient à l'écran Menu Cooking. Appuyez sur la touche START pour démarrer le cycle de cuisson.

SmartTouch - Commandes à écran tactile

CUISSON SUR LES GRILLES

1. Appuyez sur la touche SHELF COOKING (Cuisson sur les grilles).

Figure 16

2. Sélectionnez les grilles sur lesquelles vous voulez placer les aliments, puis appuyez sur l'icône de l'élément sélectionné dans le coin supérieur droit de l'écran afin d'ajouter des éléments différents qui requièrent la même température de cuisson mais qui pourraient avoir des durées de cuisson différentes.

   Une fois préchauffé, les icônes START (Démarrage) s'afficheront. Vous pouvez choisir Start All (Démarrer tous) ou Start Individual Shelves (Démarrez des grilles individuelles).

Figure 17

3. Durant le cycle de cuisson, des minuteries de cuisson par grilles individuelles compteront à rebours à mesure que le produit cuit. Si vous souhaitez annuler la cuisson, vous pouvez enfoncer la touche STOP ALL (Arrêter tous) ou vous pouvez arrêter des grilles individuelles.

   Pour ajouter du temps, sélectionnez la touche +1 MIN pour les grilles individuelles ou la touche +1 MIN ALL (+ 1 MIN TOUS) pour ajouter du temps à toutes les grilles. Chaque fois que la touche est enfoncée, une autre minute de cuisson est ajoutée.

   Appuyez sur STOP (Arrêt) une autre fois pour revenir aux valeurs initiales. Appuyez sur CLEAR ALL (Annuler tous) pour annuler tous les produits de chaque grille. Toutes les grilles doivent être annulées pour pouvoir quitter l'écran.

   Une fois la cuisson terminée, l'avertisseur retentira.

Figure 18

MODIFIER UN MENU

1. Sélectionnez l'icône MENU/EDIT (Menu/Modifier) pour modifier les recettes du mode menu (MENU MODE).

Figure 19

2. Sélectionnez l'icône EDIT ITEMS (Modifier éléments) pour modifier les éléments du menu.

Figure 20

3. Pour modifier un élément existant, sélectionnez l'élément pendant que l'icône EDIT ITEMS (Modifier éléments) est rétroéclairée.

   Pour supprimer un élément, sélectionnez-le pendant que l'icône DELETE (Supprimer) est rétroéclairée.

   Pour créer un nouvel élément, sélectionnez l'icône NEW ? (Nouveau ?) pendant que l'icône EDIT (Modifier) est rétroéclairée.

Figure 21

SmartTouch - Commandes à écran tactile

4. Chaque recette comporte des étapes qui contiennent sept réglages - la température, la durée, le ventilateur, etc. Une nouvelle étape est requise si vous souhaitez obtenir un réglage différent à l'intérieur d'une étape.

   Pour modifier un réglage à l'intérieur d'une étape particulière, appuyez sur l'icône associée à ce réglage. Un clavier paraîtra afin de vous permettre d'entrer votre valeur.

   Pour ajouter une étape, appuyez sur l'icône de la touche +.

   Pour modifier une étape, enfoncez les touches flèches dans le coin inférieur gauche de l'écran afin de surligner l'étape que vous voulez modifier. Suivez les directives indiquées ci-dessus pour modifier les réglages.

   Pour supprimer une étape, utilisez les touches flèches dans le coin inférieur gauche de l'écran afin de surligner l'étape que vous souhaitez supprimer. Appuyez sur l'icône X rouge pour supprimer l'étape surlignée.

   Lorsque vous avez terminé, enfoncez l'icône DISK (Disque) pour sauvegarder les changements.

Figure 22

MODIFIER UNE CATÉGORIE

1. Sélectionnez l'icône MENU/EDIT (Menu/Modifier) pour modifier les recettes dans le mode menu.

Figure 23

2. Sélectionnez l'icône EDIT CATEGORIES (Modifier catégories) pour sélectionner les éléments de chaque catégorie.

Figure 24

3. Pour modifier une catégorie existant, sélectionnez la catégorie pendant que l'icône EDIT (Modifier) est rétroéclairée.

   Pour supprimer une catégorie, sélectionnez-le pendant que l'icône DELETE (Supprimer) est rétroéclairée.

   Pour créer une nouvelle catégorie, sélectionnez l'icône NEW ? (Nouveau ?) pendant que l'icône EDIT (Modifier) est rétroéclairée.

Figure 25

4. Sélectionnez ce que vous souhaitez modifier.

   Pour modifier le nom, appuyez sur la touche EDIT NAME (Modifier le nom). Un clavier paraîtra : entrez le nom désiré et appuyez sur ENTER pour revenir à ce menu.

Figure 26

SmartTouch - Commandes à écran tactile

5. Pour modifier l'icône de catégorie, appuyez sur l'icône de catégorie affichée dans l'écran Edit Category (Modifier la catégorie). S'affiche ensuite l'écran Select Icon (Sélectionner l'icône). Sélectionnez l'icône désirée. Pour visualiser d'autres options d'icône, appuyez sur la touche flèche.

   Une fois l'icône de catégorie choisie, l'écran Category Edit (Modifier la catégorie) s'affiche. Appuyez sur l'icône DISK (Disque) pour enregistrer vos modifications.

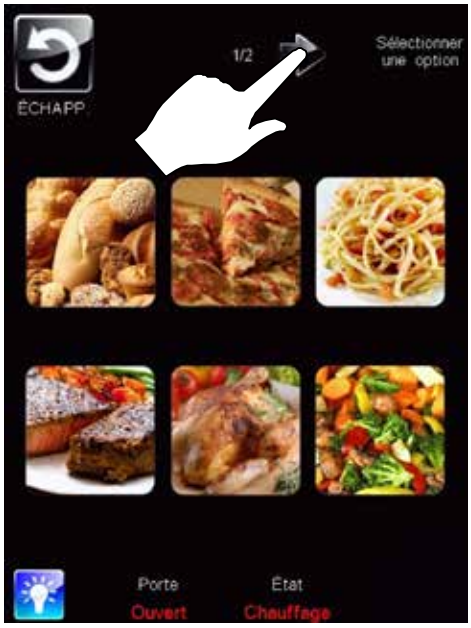


Figure 27

6. Pour modifier les éléments de menu sous une catégorie, appuyez sur la touche SELECT ITEMS (Sélectionner les éléments) dans l'écran Edit Category (Modifier la catégorie).

   Sélectionnez les éléments de menu qui doivent figurer sous la catégorie. Une fois vos sélections terminées, appuyez sur la touche ESC pour revenir au menu précédent. Appuyez sur l'icône DISK (Disque) pour enregistrer vos modifications.

Figure 28

CRÉATION DE NOUVEAUX ÉLÉMENTS DE MENU

1. Sélectionnez la touche EDIT ITEMS (Modifier les articles).

Figure 29

2. Sélectionnez Nouveaux?
3. Sélectionnez l'icône d'aliment à faire afficher. Utilisez les touches flèche pour passer d'une page d'icônes accessibles à une autre. Appuyez sur l'icône désirée et revenez à l'écran précédent.
4. Nommez l'élément de menu. Appuyez sur la grille vide sous l'icône afin de nommer la recette. Un clavier s'affichera. Entrez le nom désiré. Une fois cela fait, appuyez sur ENTER pour revenir à l'écran précédent.
5. Programmez les étapes de la recette -- Chaque recette se compose d'étapes comptant sept paramètres de réglage : température, durée, ventilateur, etc. Vous devez ajouter une nouvelle étape lorsque vous désirez indiquer un réglage différent dans une étape.

   Pour modifier un paramètre de réglage dans une étape précise, appuyez sur l'icône de ce paramètre. Un clavier s'affichera pour vous permettre de saisir la nouvelle valeur.

   Pour ajouter une étape, appuyez sur l'icône de touche +.

   Pour modifier une étape, appuyez sur les touches flèche au coin inférieur gauche de l'écran afin de mettre en évidence l'étape que vous désirez modifier. Suivez alors les instructions ci-dessus pour modifier les paramètres de réglage.

   Pour supprimer une étape, utilisez d'abord les touches flèche au coin inférieur gauche de l'écran afin de mettre en évidence l'étape que vous désirez supprimer. Appuyez sur l'icône X rouge afin de supprimer l'étape mise en évidence.

   Une fois que vous avez terminé, appuyez sur l'icône DISK (Disque) pour enregistrer vos modifications.
6. Pour insérer la recette sous une catégorie existante, appuyez sur la touche EDIT CATEGORIES (Modifier les catégories). Sélectionnez la catégorie désirée. Appuyez sur la touche SELECT ITEMS (Sélectionner les options). Mettez le nouvel élément en évidence. Appuyez sur la touche ESC. Le système affiche le disque, sur lequel vous appuyez pour enregistrer vos modifications.

SmartTouch - Commandes à écran tactile

CRÉATION DE NOUVELLES CATÉGORIES

1. Sélectionnez la touche EDIT CATEGORIES (Modifier les catégories).

Figure 30

2. Sélectionnez Nouveaux?
3. Sélectionnez l'icône de catégorie à faire afficher. Utilisez les touches flèche pour passer d'une page d'icônes accessibles à une autre. Appuyez sur l'icône désirée et revenez à l'écran précédent.
4. Appuyez sur la touche EDIT NAME (Modifier le nom). Un clavier s'affichera. Entrez le nom désiré. Une fois cela fait, appuyez sur ENTER pour revenir à l'écran précédent.
5. Appuyez sur SELECT TIMES (Sélectionner les délais). Sélectionnez les options à insérer sous la nouvelle catégorie. Le système mettra les options en évidence à mesure que vous les sélectionnez. Appuyez sur la touche ESC pour revenir à l'écran précédent. Le système affiche le disque, sur lequel vous appuyez pour enregistrer vos modifications.
6. Pour faire afficher la catégorie, vous devez l'ajouter au menu par défaut comme suit :
7. Appuyez sur la touche EDIT MENUS (Modifier les menus). Sélectionnez la touche DEFAULT (par défaut), et ensuite la touche CATEGORIES (Catégories). Mettez la nouvelle catégorie en évidence. Appuyez sur la touche ESC pour revenir à l'écran précédent. Le système affiche le disque, sur lequel vous appuyez pour enregistrer vos modifications.

TRANSFERT DE RECETTES AU MOYEN DE LA CLÉ USB

1. Revenez à l'écran de mise en marche.

Figure 31

2. Appuyez sur la touche TOOLS (Outils). Entrez le code 6647 au clavier.

Figure 32

3. Appuyez sur la touche MANAGE MENU DATA (Gérer les données de menu). Insérez la clé USB dans l'Intelliport.

Pour enregistrer des données de menu dans la clé USB

1. Appuyez sur la touche STORE MENU DATA to USB (Enregistrer les données de menu sur USB) pour transférer les recettes dans la clé USB.

Figure 33

2. L'écran de clavier s'affiche. Utilisez-le pour entrer le nom de fichier désiré. Une fois cela fait, appuyez sur la touche ENTER.

Figure 34

SmartTouch - Commandes à écran tactile

3. L'écran d'état s'affiche pour indiquer l'état du téléchargement. Une fois le téléchargement terminé, le système revient à l'écran précédent.

Figure 35

4. Appuyez sur la touche ESC pour quitter l'écran USB.

Pour extraire les données de menu de la clé USB

1. Appuyez sur la touche GET MENU DATA from USB key (Extraire les données du menu à partir de la clé USB pour transférer les recettes depuis la clé USB.

Figure 36

2. Le système affiche tous les fichiers contenus dans la clé USB. Sélectionnez le fichier désiré.

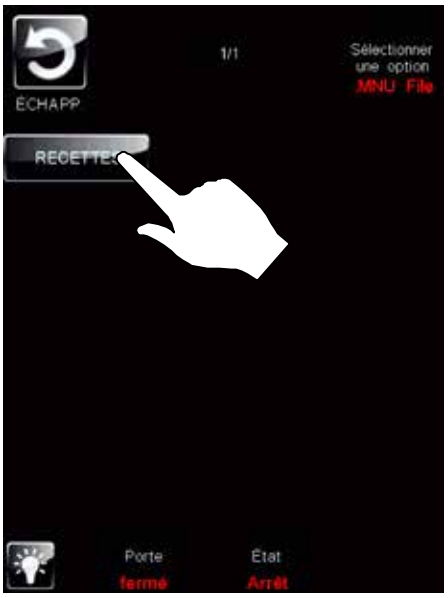


Figure 37

3. L'écran d'avertissement de superposition d'écriture s'affiche. Appuyez sur YES (Oui) pour continuer.

Figure 38

4. L'écran d'état s'affiche pour indiquer l'état du téléchargement. Une fois le téléchargement terminé, le système revient à l'écran précédent.
5. Appuyez sur la touche ESC pour quitter l'écran USB.

COOL DOWN (REFROIDISSEMENT)

1. Pour refroidir l'unité, appuyez sur l'icône COOL DOWN (Refroidissement).

Figure 39

2. Le four alternera entre le refroidissement et la porte ouverte en jaune jusqu'à ce qu'il se soit refroidi. Une fois refroidi, le four sera en attente.

REMARQUE: Si le four est éteint au moyen de l'interrupteur du disjoncteur situé dans la partie inférieure du panneau avant, l'affichage reviendra à celui illustré. Sélectionnez votre option pour commencer.

Figure 40

Procédure de fonctionnement du pulvérisateur

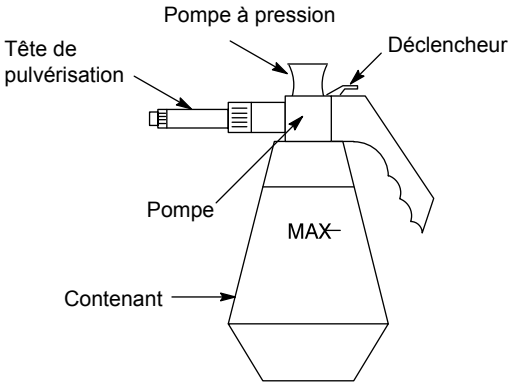
REMARQUE: Utilisez seulement un produit nettoyant/ dégraissant de four commercial avec le pulvérisateur. IL NE FAUT PAS utiliser de produit chimique qui n'est pas conçu pour nettoyer les fours. Reportez-vous aux informations du fabricant du produit chimique pour son emploi anticipé.

1. Dévissez la tête de pulvérisation et remplissez le contenant jusqu'au repère MAX. Vissez fermement la tête de pulvérisation pour former un joint étanche. Le liquide doit être propre et exempt de toute impureté. Ne pas trop remplir, car il doit y avoir de l'espace pour l'air comprimé.
2. Pour accroître la pression, pompez environ 20 coups une fois le contenant rempli de liquide. Plus la pression est forte, plus les gouttes seront fines. Si le contenant est rempli à moitié, il vous faudra pomper davantage pour comprimer l'air supplémentaire.
3. Pour pulvériser, appuyez du pouce sur le déclencheur.
4. Ajustez la tête de pulvérisation pour pulvériser sur une grande largeur.
5. Au bout d'un certain temps de pulvérisation, la pression diminue. Rétablissez la pression en actionnant la pompe à air.
6. À la fin, détendez la pression en inversant la tête de pulvérisation et en appuyant sur le déclencheur ou en dévissant lentement la tête de pulvérisation pour laisser l'air d'échapper par l'ouverture de remplissage.
7. Après une utilisation, rincez le pulvérisateur à l'eau propre et vérifiez que le trou du gicleur est totalement propre et net. Utilisez à cette fin une eau tiède (et non chaude) et un détergent domestique.

   REMARQUE: Pour obtenir de plus amples renseignements, consultez le livret d'instructions fourni avec le pulvérisateur.

⚠ ATTENTION !!

Portez des lunettes et des vêtements protecteurs lorsque vous utilisez des produits de nettoyage.



Nettoyer la pompe 2 ou 3 fois par semaine à l'eau tiède.

Figure 41

Pulvérisateur complet - numéro de pièce R0006

Trousse de réparation de la tête de pulvérisateur - numéro de pièce R6332

Nettoyage et entretien préventif

NETTOYAGE DE L'INTÉRIEUR

Nettoyage quotidien

Le nettoyage quotidien du four est essentiel pour respecter les conditions sanitaires minimales et éviter les problèmes de fonctionnement. La cavité en acier inoxydable peut corrodera si le four n'est pas adéquatement nettoyé. Utilisez un détergent pour four conjointement au pulvérisateur fourni.

Pour le nettoyage de taches tenaces, laissez agir plus longtemps le détergent à vaporiser avant de procéder au rinçage.

1. Laissez refroidir le four à 60ºC (140ºF) ou, si le four n'était pas utilisé, activez le mode Hydro pendant 3 ou 4 minutes afin de réchauffer les surfaces de la cavité.
2. Remplissez le pulvérisateur et pompez de l'air dans le contenant au moyen de la pompe à pression.
3. Pulvérisez l'intérieur du four avec la solution de nettoyage. Assurez-vous de vaporiser la solution de nettoyage à travers la garde de ventilateur pour couvrir toutes les surfaces.

REMARQUE: Ne pulvérisez jamais de l'eau dans le four lorsque la température est supérieure à 100ºC (212ºF).

4. Laissez le nettoyant agir pendant la période recommandée par son fabricant.
5. Réglez la minuterie entre 15 et 20 minutes.
6. Faites fonctionner le four à 107 °C (225 °F) en mode Hydro avec 100 % d'humidité. Ceci permet de ramollir tous les résidus calcinés.
7. Rincez l'intérieur du four à l'eau (vous pouvez utiliser un tuyau d'arrosage, mais veillez à n'arroser que l'intérieur du four). Essuyez l'intérieur après le rinçage.
8. La porte doit être gardée un peu ouverte après le nettoyage. Cela permettra au four de s'aérer et d'accroître la durée de vie utile du joint de la porte.

Dans le cas d'une cavité en acier inoxydable, enlevez les dépôts d'éclaboussures, d'huile, de graisse et la décoloration légère avec un bon nettoyeur industriel non toxique adapté à l'acier inoxydable. Appliquez le produit lorsque le four est froid et frottez toujours dans le sens du grain du métal. Vous pouvez nettoyer les grilles, les supports et la roue du ventilateur à l'intérieur du four même ou les en retirer et les faire tremper dans une solution d'ammoniaque et d'eau.

REMARQUE: N'EMPLOYEZ PAS des nettoyants corrosifs non prévus pour le nettoyage des fours sur votre four HydrovectionI.

Nettoyants recommandés:

- ECOLAB - Greasecutter Plus
- CELLO - EZ Clean
- Diversey-Lever - Advance Oven Cleaner

⚠ **ATTENTION !!**

Assurez-vous de lire et de suivre les instructions de sécurité sur la fiche signalétique ou le contenant de votre produit à nettoyer le four.

Entretien

Nettoyage et entretien préventif

Nettoyage hebdomadaire

En plus du nettoyage quotidien, il est nécessaire de nettoyer derrière le protège-ventilateur de ce four à toutes les semaines. Cela est nécessaire pour un fonctionnement adéquat du four, car du tartre s'accumulera sur le ventilateur et la source de chaleur, produisant ainsi un four moins efficace.

1. Éteignez le four. Assurez-vous qu'il soit refroidi à moins de 60°C (140°F).
2. Enlevez les guides de grilles.
3. Rotate the screw to unlock the fan guard.

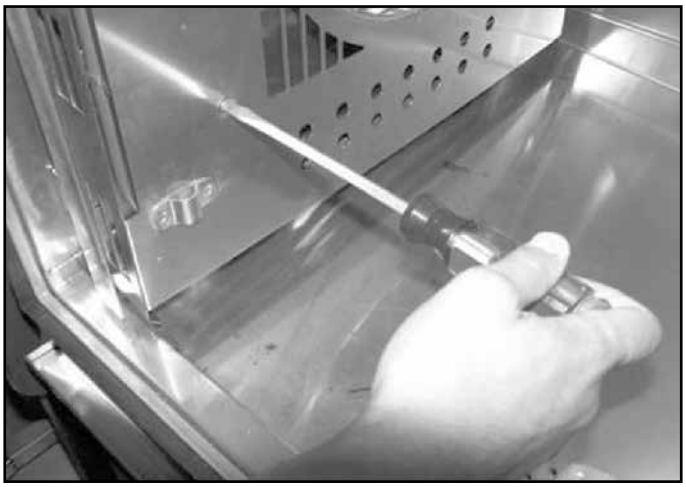


Figure 42

4. Enlevez le protège-ventilateur.

Figure 43

5. Vaporisez à fond le nettoyant sur le ventilateur et la source de chaleur. Fermez la porte afin de permettre au nettoyant de fonctionner.
6. Après dix minutes, rincez le nettoyant. Replacez le protège-ventilateur en position fermée. Tournez le vis pour fixer le protège-ventilateur.

Enlevez et nettoyez la roulette de soufflante tous les 6 mois.

NETTOYAGE DE L'EXTÉRIEUR

Vous pouvez nettoyer l'extérieur de l'appareil et le maintenir en bon état au moyen d'une huile légère. Imbibez un chiffon et frottez l'appareil lorsqu'il est froid, puis essuyez avec un chiffon propre et sec.

⚠ **ATTENTION !!**

NE PULVÉRISEZ PAS l'extérieur de l'appareil avec de l'eau et ne le nettoyez pas au moyen d'un jet d'eau. Nettoyer à l'aide d'un jet d'eau peut imprégner les chlorures dans l'acier inoxydable, entraînant la formation de corrosion.

ENTRETIEN PRÉVENTIF

Les meilleures mesures d'entretien préventif sont une mise en service initiale du four appropriée et un programme régulier de nettoyage. Le four n'exige aucune lubrification. Communiquez avec le fabricant, son représentant ou l'entreprise locale d'entretien des produits Combi de Blodgett pour effectuer l'entretien et les réparations, le cas échéant.